



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL

## JUSTIFICATIVA

**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADO AO ATENDIMENTO DA SECRETARIA DE SAÚDE E O ABASTECIMENTO DO REFEITÓRIO DA SECRETARIA DE OBRAS DO MUNICÍPIO DE CASTANHAL/PA POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES,

**INTERESSADO:** SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

**BASE LEGAL:** Lei 8.666/93, Lei 10.520/2002 e Decreto 3.555/2020

O Prefeito Municipal de Castanhal/PA, em face da necessidade de contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios, destinado ao atendimento da secretaria de saúde e o abastecimento do refeitório da secretaria de obras do município de castanhal/PA por um período de 12 (doze) meses, justifica a abertura do presente procedimento licitatório, para manter os trabalhos administrativos e operacionais rotineiro dos setores. Bem como, manter os serviços públicos em níveis aceitáveis ao funcionamento dos trabalhos, para o cumprimento de sua finalidade com eficiência, continuidade e economia.

## DA FUNDAMENTAÇÃO

A chamada Lei do Pregão foi instituída pela lei federal 10.520/2002 e foi regulamentada na forma de Pregão Eletrônico pelo decreto 5.450/2005. Ela é uma



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL

modalidade de licitação que os entes públicos brasileiros utilizam para a contratação de bens e serviços comuns.

No pregão eletrônico é facilitada a entrada de vários fornecedores, fazendo com que tenha uma ampliação na disputa licitatória, pois empresas de diversas localidades podem participar, além de baratear o processo licitatório, pois é simplificado as etapas burocráticas.

Trata-se de uma modalidade de licitação muito mais ágil e transparente, pois é feito por um sistema com comunicação via internet.

No caso do presente Procedimento Licitatório, não restam dúvidas acerca da viabilidade da modalidade Sistema de Registro de Preço Originário de Pregão Eletrônico, tendo em vista que permite que a Administração Pública contrate de forma mais célere e menos burocrática, mantendo a legalidade do procedimento e obedecendo ao critério do menor preço por item, garantindo a escolha da melhor proposta.

### **DA MOTIVAÇÃO**

No que versa sobre a necessidade de licitar gêneros alimentícios, com a finalidade de atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e da Secretaria Municipal de Obras para o exercício de 2021. Passamos a apontar as justificativas para a Secretaria Municipal de Saúde comprar gêneros alimentícios. Desse modo, ressaltamos a necessidade de fornecer alimentação aos departamentos da secretaria e suprir as demandas das unidades CAPS ara o funcionamento da cozinha funcional onde será feito alimentação dos usuários e plantonista além do Conselho Municipal de Saúde e o Cento de Atendimento Psicossocial (CEAPA) para participantes de eventos e o desenvolvimento de suas ações.

Necessita-se ainda da contratação em apreço, em razão da grande dificuldade de aquisição através de compras diretas, sendo indispensável a aquisição dos referidos gêneros para a continuidade das atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL

Desse modo,, no que se refere a necessidade da Secretaria Municipal de Obra, os itens solicitados serão utilizados para o abastecimento do refeitório que irá atender o consumo diário dos servidores da Secretaria de Obras, por um período de 12 (doze) meses, sendo em torno de 420 servidores, entre garis que trabalham na varrição, coletores de lixo e os que trabalham na manutenção do asfalto, que de acordo com o horário, faz-se necessário que os servidores sejam alimentados.

### **DO QUANTITATIVO**

No que se refere ao método utilizado para estimar o quantitativo dos itens informamos que foi utilizado o consumo que é resultado da média aritmética do consumo nos últimos 12 meses. O método utilizado para obtenção das quantidades demandadas obedece ainda à utilização de uma margem de segurança dos estoques, para evitar o desabastecimento de materiais considerados essenciais para as atividades administrativas.

Ainda sobre os quantitativos constante no Termo de Referência além de utilizar como base a quantidade estimada no processo licitatório do exercício anterior, cujo objeto refere-se à aquisição de gêneros alimentícios. As secretarias de Saúde e de obras encaminharam para a Secretaria Municipal de Suprimento e Licitação os quantitativos estimados para o período de 12 (doze) meses, levando em consideração a quantidade e a necessidade de servidores de cada departamento das devidas secretarias.

Registre-se que a aquisição se justifica ainda, pela necessidade de reposição do estoque de materiais do Almojarifado, sem a qual poderá prejudicar as atividades desenvolvidas pela Administração Pública municipal.

Nesse prisma, ressaltamos que os materiais deverão ser de primeira linha e devem respeitar os quantitativos descritos nas especificações descritas no Termo de referência. Salientamos ainda, que a não aquisição do material de equipamento e suprimentos de informática, poderá prejudicar as atividades desenvolvidas pelas diversas secretarias e demais órgãos que compõem a esfera municipal, conforme disposto no anexo I do Termo de Referência, pois tratam-se de itens básicos e essenciais, em quantitativo proveniente do resultado da consolidação das quantidades



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL

planejadas e informadas pelos Órgãos partícipes (planilha de demanda por secretaria em anexo), conforme também a média utilizada na contratação anterior.

### **DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO**

Será adotado o Sistema de Registro de Preços, haja vista a conveniência da aquisição com previsão de entregas parceladas, levando-se em conta a capacidade de armazenamento dos depósitos, visando minimizar os riscos de desabastecimento e reduzir os custos de estocagem. O mesmo possui uma vasta gama de vantagens, principalmente ao permitir a evolução significativa do planejamento das atividades da Administração

Ademais, a opção pelo Sistema de Registro de Preço originário de Pregão Eletrônico, é a mais viável, pois possui características vantajosas para a administração pública, por exemplo o fato da existência de facultatividade na aquisição do objeto licitado, sendo assim, a Administração tem a discricionariedade de agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas, com a devida adequação aos recursos disponíveis.

### **DO PREÇO**

O preço estimado da contratação foi obtido através de Mapa Comparativo de Preços, levando-se em consideração as pesquisas junto ao Painel de Preço, Banco de Preços e cotações encaminhada por empresas cadastradas no município, tendo-se como valor total estimado, após cálculo da média a importância de R\$ 2.021.417,79 (dois milhões vinte e um mil quatrocentos e dezessete reais e setenta e nove centavos)

Os recursos para a referida contratação serão provenientes das Secretarias/Fundos Municipais conforme dotação orçamentária constante nos autos.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL

Verifico, mediante as informações apresentadas, que se trata de valor compatível com os valores praticados no mercado, portanto, pertinente a média estimada preço para contratação.

### **DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Isto posto, uma vez revestido das formalidades legais e necessárias, pelo presente, JUSTIFICO a necessidade da abertura de processo licitatório, cujo objeto é a contratação de empresa especializada para fornecimento de equipamento e suprimentos de informática, destinado ao atendimento das diversas secretarias e demais órgãos que compõem a esfera municipal *deste Município de Castanhal/Pará, por um período de 12 (doze) meses.*

Castanhal/Pará, 18 de Fevereiro de 2021.

**Paulo Sérgio Rodrigues Titan**  
**Prefeito Municipal**

**QUANTITATIVO POR SECRETARIA**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT. SEMOB	QUANT. SESMA	QUANT. TOTAL
1	<b>ACHOCOLATADO:</b> INSTANTÂNEO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM: PACOTE EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSO OU ALUMINADO, RESISTENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 400G.</b>	PCT.	1.095		<b>1095</b>
2	<b>ACHOCOLATADO:</b> INSTANTÂNEO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM: PACOTE EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINADA, RESISTENTE, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 800G.</b>	PCT.	730	280	<b>1010</b>
3	<b>AVEIA EM FLOCOS,</b> PRODUTO RESULTADO DE MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO - EMBALAGEM DE 200 gramas	UNID.		170	<b>170</b>
4	<b>CAFÉ EM PÓ:</b> CAFÉ TORRADO E MOÍDO, DE 1º QUALIDADE, EMPACOTADO A VÁCUO PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM (TIPO TIJOLINHO) DE 250GR, CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA (TIPO 8 COB.), COM NO MÁXIMO DE 15% DE GRÃO P.V.A (PRETOS, VERDES E ARDIDOS), ISENTO DE BEBIDAS RIO OU RIOZONA, PONTO DE TORRA MÉDIA, MOAGEM MÉDIA/FINA E INFORMAÇÕES NA EMBALAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO EM VIGOR. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 250G.</b>	KG	1.840	1600	<b>3440</b>
5	<b>AÇÚCAR REFINADO:</b> ADOÇANTE NATURAL DE SACAROSE, APRESENTADO NA FORMA SÓLIDA DE CRISTAIS, O AÇÚCAR REFINADO GRANULADO É OBTIDO PELA CRISTALIZAÇÃO DE UMA SOLUÇÃO REFINADA DE AÇÚCAR. DESTACA-SE PELA SUA COR CLARA E PELA LIMPIDEZ SENDO CONSIDERADO UM AÇÚCAR TIPO PREMIUM. PRAZO DE VALIDADE PRODUTO VÁLIDO POR 24 MESES, DESDE QUE ARMAZENADO EM LOCAL SECO E FRESCO, LONGE DE PRODUTOS QUÍMICOS OU COM ODORES FORTES, SEM VARIAÇÕES BRUSCAS DE TEMPERATURA E COM UMIDADE RELATIVA DO AR DE NO MÁXIMO 60%. EMBALAGEM PACOTES DE POLIETILENO. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM DE 1KG</b>	KG	1.460	900	<b>2360</b>
6	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</b> (INGREDIENTES: LEITE FLUÍDO INTEGRAL, NÃO CONTÉM GLÚTEN, UMIDADE MÁXIMA 3,5%). INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO. INSCRIÇÃO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. SIF/DIPOA. EMBALAGEM ALUMINIZADA DE 400G, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO). <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 400G.</b>	PACOTE	2.190	1000	<b>3190</b>
7	<b>MARGARINA CREMOSA, COM SAL:</b> NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDEOS E 0% DE GORDURAS TRANS, EMBALADA EM POTES DE PLÁSTICO, ENRIQUECIDA DE VITAMINAS; APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTA DE RANÇO E DE BOLORES; COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. <b>UNIDADE DE COMPRA: POTE DE PLÁSTICO 500G.</b>	KG	2.190	150	<b>2340</b>

8	<b>AMIDO DE MILHO:</b> SÓLIDO EM FORMA DE PÓ FINO, INODORO E INSÍPIDO. NOME QUÍMICO: AMIDO DE MILHO Nº ONU: N.A SINÔNIMO: CARBOIDRATO DE AMIDO DE MILHO Nº DE RISCO: N.A PESO MOLECULAR: NÃO DISPONÍVEL GRUPO DE EMBALAGENS: III CAS: 9005-25-8 NOME APROPRIADO PARA EMBARQUE: N.A PROPRIEDADES E ESPECIFICAÇÕES: CARACTERÍSTICAS APARÊNCIA PÓ FINO BRANCO PH, SOLUÇÃO 30%, 25°C 4.5 - 5.5 UMIDADE MÁX. 14% PROTEÍNA MÁX. 0.40% CINZAS MÁX. 0.20% VISCOSIDADE (BRABENDER) MÍN. 480 UB SO2 MÁX. 80 PPM ARMAZENAMENTO: ARMAZENAR EM SUA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO, EM AMBIENTE SECO, VENTILADO, COBERTO E PROTEGIDO DO SOL E SUBSTÂNCIAS INCOMPATÍVEIS. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM DE 1KG</b>	KG	48		48
9	<b>PÃO TIPO FRANCÊS.</b> PÃO, TIPO FRANCÊS, INGREDIENTES: FARINHA TRIGO, FERMENTO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA E ÁGUA, COM PESO MÉDIO DE (42G POR UNID). VALIDADE DIÁRIA. PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA. FABRICADO COM INGREDIENTE DE QUALIDADE TIPO 1.	UNID.	292.000		292000
10	<b>TORRADA DO PÃO,</b> TIPO FRANCÊS, INGREDIENTES FARINHA TRIGO/FERMENTO/SAL/ AÇÚCAR/MARGARINA E ÁGUA, MANTEIGA E ORÉGANO PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA. FABRICADO COM INGREDIENTE DE QUALIDADE TIPO 1. PRODUTO FATIADO EM RODELAS. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE COM 500G</b>	KG	1.825		1825
11	<b>BISCOITO DOCE</b> - TIPO MAISENA , MACIO E CROCANTE, ISENTO DE FERMENTO BIOLÓGICO, E COM BAIXA UMIDADE, ISENTO DE SUJIDADE E INTEIROS, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO E SECUNDÁRIA DE PAPELÃO CONTENDO NO MÍNIMO 1,5 QUILOS CX COM 30 PACT. DE 400G, PRODUTO COM NO MÁXIMO 20 DIAS DE FABRICAÇÃO E NO MÍNIMO 4 MESES DE VALIDADE.	CAIXA		160	160
12	<b>BISCOITO ROSQUINHA DE COCO:</b> CONSISTÊNCIA CROCANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 800G). PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO E/ OU FÉCULAS DE MANDIOCA OU ARROZ, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 800G.</b>	PACOTE	1.825	300	2125
13	<b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER,</b> MACIO E CROCANTE, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE MALTE, CARBONATO DE CÁLCIO, SAL, CREME DE LEITE OU FÉCULA DE MANDIOCA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMONIO, BICABORNATO DE CÁLCIO, ESTABILIZANTE: LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 400 A 500G COM DUPLA EMBALAGEM E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO. EMB. 400 A 500G. PRODUTO COM NO MÁXIMO 20 DIAS DE FABRICAÇÃO E NO MÍNIMO 4 MESES DE VALIDADE.	KG		50	50
14	<b>FUBÁ DE MILHO:</b> FARINHA DE MILHO (FUBÁ DE MILHO AMARELO). NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS DE IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 04 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: DEVE APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM DE 1KG.</b>	KG	730		730
15	<b>ORÉGANO:</b> COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DE OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº360 DE DEZEMBRO DE 2013. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM CONTENDO 50 GRAMAS.</b>	G	730		730

16	<b>PIMENTA DO REINO:</b> EM GRÃO, FRASCO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO INSENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2003. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM CONTENDO 85 GRAMAS</b>	G	730	730
17	<b>PIMENTA DO REINO MOÍDA:</b> FRASCO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO INSENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2003. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM CONTENDO 80 GRAMAS</b>	G	730	730
18	<b>VINAGRE SEM ÁLCOOL:</b> CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS: ASPECTO LÍQUIDO, LÍMPIDO E INCOLOR, ISENTO DE PARTÍCULAS SUSPENSAS. ODOR ACÉTICO, CARACTERÍSTICO DE VINAGRE. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: ACIDEZ (ÁCIDO ACÉTICO) (% P/P) - 4,2 TEOR ALCOÓLICO (% P/P) - 0,2 COMPOSIÇÃO: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL POTÁVEL, CONSERVANTE E ÁGUA POTÁVEL. PRODUTO ACONDICIONADO EM FRASCOS CONFECCIONADOS EM PET TRANSPARENTE COM TAMPAS FLIP-TOP VERDES. PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM: FRASCO: 43G - TAMPA: 5,15G. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM CONTENDO 43 GRAMAS</b>	FRASCO	1.825	1825
19	<b>TEMPERO PARA CARNE:</b> INGREDIENTES: SAL, AÇÚCAR, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, SALSA, CARNE BOVINA, LOURO, CONDIMENTO PREPARADO DE ALHO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DIÓXIDO DE SILÍCIO E CORANTES CARAMELO IV E NATURAL URUCUM. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.</b>	EMB	365	365
20	<b>TEMPERO PARA FRANGO:</b> INGREDIENTES: SAL, AÇÚCAR, GORDURA E CARNE DE AVES, SALSA, CONDIMENTOS PREPARADOS DE GALINHA, DE ALHO E CEBOLA, CÚRCUMA, AIPO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DIÓXIDO DE SILÍCIO E CORANTES CARAMELO IV. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.</b>	EMB	365	365
21	<b>TEMPERO PARA SALADA:</b> (INGREDIENTES: SAL, CÚRCUMA, SALSA, CEBOLA, ALHO, PIMENTA DO REINO, GORDURA VEGETAL, CONDIMENTOS PREPARADOS DE ALHO E DE CEBOLA E REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO). <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.</b>	EMB	365	365
22	<b>TEMPERO COMPLETO:</b> DEVE CONTER SAL, CEBOLA, ALHO, CEBOLINHA, SALSA, MANJERICÃO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AROMATIZANTE E CONSERVADOR METABISSULFITO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLUTÉN. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM. <b>UNIDADE DE COMPRA: POTE DE 400 A 500G.</b>	KG	183	183
23	<b>SAL REFINADO:</b> ESPECIFICAÇÕES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: NÃO CONTÉM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE VALOR ENÉRGICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS E FIBRA ALIMENTAR. USADO NA MESA E EM COZINHAS INGREDIENTES: SAL REFINADO, IODATO DE POTÁSSIO E FERROCIANETO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. <b>EMBALAGEM COM DATA DE VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM DE 1KG.</b>	KG	365	365
24	<b>EXTRATO DE TOMATE:</b> COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. DESCRIÇÃO DO PRODUTO. (INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR). <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 850G.</b>	EMB	730	730
25	<b>ERVILHA:</b> GRÃOS VERDES EM CONSERVA AO NATURAL, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL, NÃO CONTEM GLUTEN. <b>EMBALAGEM COM INDICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 300G.</b>	EMB	730	730

26	<b>ÓLEO DE SOJA:</b> REFINADO, OBTIDO DE MATÉRIA PRIMA VEGETAL. ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS, COR E ODORES CARACTERÍSTICOS; GARRAFAS PLÁSTICAS TRANSPARENTE DE 900 ML; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO. <b>UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA DE 900ML.</b>	GARRAFA	1.825	100	<b>1925</b>
27	<b>MACARRÃO ESPAGUETE:</b> TIPO (PESO LÍQUIDO: 500 GRAMAS), COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G.</b>	PCT	2.920		<b>2920</b>
28	<b>MACARRÃO CORTADO TIPO DE SEMOLINA OU SÊMOLA:</b> COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G.</b>	PACOTE	2.920	240	<b>3160</b>
29	<b>MACARRÃO CORTADO TIPO PARAFUSO:</b> DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G.</b>	PACOTE	2.920		<b>2920</b>
30	<b>MACARRÃO ESPAGUETE:</b> COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTO. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM DE 1KG.</b>	KG	1.460		<b>1460</b>
31	<b>MANTEIGA COM SAL - LIVRE DE GORDURAS TRANS, COM REGISTRO NO S.I.F - POTE COM 500G</b>	UNID.		84	<b>84</b>
32	<b>FEIJÃO:</b> NOVO, TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS DA MESMA COLORAÇÃO, ADMITINDO-SE NO MÁXIMO 5% DE MISTURA DE OUTRAS CLASSES E ATÉ 10% DE MISTURA DE VARIEDADES DA CLASSE CORES, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, IMATUROS E MOFADOS. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM DE 1 KG.</b>	KG	5.475	240	<b>5715</b>
33	<b>ARROZ TIPO 1:</b> LONGO FINO TIPO 1, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE, COM RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS; DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS O COZIMENTO. SACO PLÁSTICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 06 MESES, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM DE 1KG.</b>	KG	9.125	360	<b>9485</b>

34	<b>BACON DEFUMADO:</b> PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PEÇA EMBALADA A VÁCUO, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 500G.</b>	EMB	730		<b>730</b>
35	<b>CARNE BOVINA:</b> RESFRIADA, MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÁ SER MACIA E SUCULENTA. CONGELADA OU RESFRIADA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA, ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM A PRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGÊNICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTER NO MÁXIMO 8%). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PRÓPRIA VERMELHA, CARNE FRESCA. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM DE 1 KG.</b>	KG	2.300	300	<b>2600</b>
	<b>COSTELA BOVINA:</b> CONGELADA OU RESFRIADA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA, ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM A PRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGÊNICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTER NO MÁXIMO 8%). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PRÓPRIA VERMELHA CARNE FRESCA. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM DE 1KG</b>	KG	10.950	300	<b>11250</b>
37	<b>CARNE DE CHARQUE KG - EMBALADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM AS CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS PRESERVADAS, EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTES, PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS DE 2,5 QUILOS A NO MAXIMO 5 KG CONFORME SOLICITADO. COM CERTIFICADO DA VIGILANCIA SANITARIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER O REGISTRO DE COMPRA E ALVARÁ SANITARIO.</b>	KG		60	<b>60</b>
38	<b>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO CONGELADA - EMB. PLÁSTICA INDIVIDUAL TRANSPARENTE CONTENDO NO MÍNIMO 2 UNID. DE COXA E SOBRECORA , TOTALIZANDO 1 KG. PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. OBS: SEM ACÚMULO DE LIQUIDOS EM SEU INTERIOR, SEM PENUGENS OU RESTO IMPROPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO ROTULO COM A DATA DE ABATE, FABRICANTE, VALIDADE, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM. RESFRIADA.</b>	KG		360	<b>360</b>
39	<b>LINGUIÇA DE FRANGO:</b> SEM PIMENTA, RESFRIADA, EMBALAGEM DE 1 KG. CONTENDO PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM DE 1KG.</b>	KG	1.825		<b>1825</b>
40	<b>PEITO DE FRANGO:</b> (CORTES CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CONTENDO PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM DE 1KG</b>	KG	2.300		<b>2300</b>

41	<b>FRANGO INTEIRO KG:</b> CONGELADO OU RESFRIADO, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA, ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM A PRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGÊNICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTER NO MÁXIMO 8%). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CONTENDO PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: UNIDADE</b>	KG	2.300		<b>2300</b>
42	<b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO:</b> (CORTES CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CONTENDO PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	1.825		<b>1825</b>
43	<b>LINGUIÇA CALABRESA:</b> RESFRIADA, DEFUMADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	1.825		<b>1825</b>
44	<b>SALSICHA:</b> RESFRIADA DE PRIMEIRA LINHA POR KILO. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	1.825		<b>1825</b>
45	<b>MORTADELA:</b> FEITO DE CARNE DE BOVINOS, SUÍNOS, DE AVES E DE CUBOS DE GORDURA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PRÓPRIA VERMELHA CARNE FRESCA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	1.825		<b>1825</b>
46	<b>OVOS DE GALINHA:</b> DE GRANJA, NOVO, TAMANHO MÉDIO, ACONDICIONADOS EM CARTELAS CONTENDO 2 1/2 (DUAS DUZIAS E MEIA), NÃO PODE ESTAR COM CASCA TRINCADA OU QUEBRADA, DE 1ª QUALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: CARTELA COM DUAS DÚZIAS E MEIA.</b>	CARTELA	320	60	<b>380</b>
47	<b>LINGUIÇA MISTA:</b> RESFRIADA, EMBALAGEM CONTENDO PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG</b>	KG	1.825		<b>1825</b>
50	<b>CARNE MOÍDA:</b> AGULHA OU PALETA, CORTADA EM CUBOS, TAMANHO APROXIMADO 5X5 CM, SEM GORDURA, EMBALADA A VÁCUO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. COM CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	10.950	240	<b>11190</b>
51	<b>ABOBRINHA VERDE:</b> PORTE MÉDIO/GRANDE DE BOA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADE, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES). <b>UNIDADE DE COMPRA: KG</b>	KG	730		<b>730</b>

52	<b>ALFACE, CRESPA OU LISA TIPO EXTRA:</b> MAÇO COM 4 PÉS DE ALFACE DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO ACEITAS PEÇAS MURCHAS, COM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: MAÇO.</b>	MAÇOS	500		<b>500</b>
53	<b>ALHO:</b> COMERCIALMENTE, A CLASSIFICAÇÃO DO ALHO É DETERMINADA PELA PORTARIA N.º 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E REFORMA AGRÁRIA.PELA PORTARIA, O ALHO É CLASSIFICADO EM:GRUPOS: DE ACORDO COM A COLORAÇÃO DA PELÍCULA DO BULBILHO.SUBGRUPOS: DE ACORDO COM O NÚMERO DE BULBILHOS POR BULBO.CLASSES: DE ACORDO COM O MAIOR DIÂMETRO TRANSVERSAL DO BULBO.TIPOS: DE ACORDO COM A PERCENTAGEM DE BULBOS COM DEFEITOS GRAVES E/OU GERAIS CONTIDOS NA AMOSTRA.1 GRUPOS:DE ACORDO COM A COLORAÇÃO DA PELÍCULA DO BULBILHO, O ALHO É CLASSIFICADO EM DOIS GRUPOS:• BRANCO: QUANDO A COLORAÇÃO FOR BRANCA.• ROXO: QUANDO A COLORAÇÃO FOR ROXA. CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	730	50	<b>780</b>
54	<b>AZEITE DE OLIVA:</b> EXTRA VIRGEM, EMBALAGEM DE 500 ML. PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE OLIVAS SELECIONADAS NAS MELHORES REGIÕES, INGREDIENTES: AZEITE DE OLIVIA EXTRA VIRGEM. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE DO PRODUTO. <b>UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA 500ML.</b>	GARRAFA	180		<b>180</b>
55	<b>BATATINHA:</b> CASCA NA COR AMARELADA, ESPECIAL, LISA DE PRIMEIRA, FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, (RACHADURAS, CORTES), TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAÚDA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	3.650		<b>3650</b>
56	<b>BETERRABA:</b> FRESCA, FIRME E COMPACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAÚDA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	2.500		<b>2500</b>
	<b>BATATA TIPO INGLESA - CLASSIFICAÇÃO EXTRA,</b> TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, CONSUMO IMEDIATO E EM ESCALA NO DECORRER DA SEMANA NO MÁXIMO 5 (CINCO)DIAS ANTES DO VENCIMENTO, PRODUTO SELECIONADO CONSISTENTE AO TOQUE E ISENTO DE PARTES AMASSADAS, BATIDAS E PODRES.	KG		84	<b>84</b>
58	<b>BATATA PALHA:</b> TRADICIONAL DESCRIÇÃO BATATA TRADICIONAL. PRODUTO 100% NATURAL. COMPOSIÇÃO / INGREDIENTES BATATA IN NATURA, GORDURA VEGETAL E SAL. EMBALAGEM PLÁSTICA COM DATA DE VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 800G.</b>	EMB	80		<b>80</b>
59	<b>CENOURA:</b> TIPO EXTRA AA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS, CORTES TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	2.500	84	<b>2584</b>
60	<b>CHEIRO VERDE:</b> COMPOSTO POR SALSINHA E CEBOLINHA, SEM DEFEITOS, SEM FOLHAS MURCHAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, FIRME INTACTA E BEM DESENVOLVIDA. <b>UNIDADE DE COMPRA: MAÇO.</b>	MAÇO	730	200	<b>930</b>
61	<b>CHUCHU:</b> TIPO EXTRA AA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	2.500		<b>2500</b>
62	<b>COUVE:</b> COM 12 FOLHAS DE COUVE, MANTEIGA TIPO EXTRA, DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	MAÇO	730	100	<b>830</b>

63	<b>CEBOLA:</b> IN NATURA, USO CULINÁRIO, TIPO BRANCA OU ROXA. CARACTERÍSTICAS: ESTAR ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E MOFOS. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	1.575	84	1659
64	<b>MANDIOCA:</b> GRAÚDA TIPO 1ª QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	730		730
65	<b>CREME DE LEITE:</b> INGREDIENTES; CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ DESNATADO, ESPESSANTES CELULOSES MICROCRISTALINAS, E CARRAGENA ESTABILIZANTE, CITRATO DE SÓDICO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 300G.</b>	KG	90		90
66	<b>EXTRATO DE TOMATE:</b> IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. DESCRIÇÃO DO PRODUTO. COMPOSIÇÃO INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR CRISTAL E SAL REFINADO. ASPECTO VISUAL: PASTA HOMOGÊNEA. SABOR: CARACTERÍSTICO COM AUSÊNCIA DE SABORES ESTRANHOS. COR: VERMELHO INTENSO. ODOR: CARACTERÍSTICO COM AUSÊNCIA DE ODORES ESTRANHOS. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 340G.</b>	EMB	1500		1500
67	<b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> SECA, FINA, BENEFICIADA, BRANCA, TIPO 2, COM UMIDADE INFERIOR A 13%, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS DE 1 KG, TRANSPARENTES, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	14.600		14600
68	<b>PEPINO:</b> TIPO EXTRA AA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	730		730
69	<b>PIMENTÃO VERDE:</b> TIPO EXTRA AA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	730		730
70	<b>CALDO DE GALINHA:</b> COMPOSIÇÃO BÁSICA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, EXTRATO DE GALINHA, SALSA, AMIDO, LOURO, PIMENTA-DO-REINO. NA EMBALAGEM DO PRODUTO: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: CAIXA COM 12 TABLETES DE 114G.</b>	CAIXA	365		365
71	<b>FERMENTO PARA BOLO:</b> SECO, INSTANTÂNEO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. NÃO DEVE APRESENTAR-SE EMPEDRADO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E INGREDIENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	730		730
72	<b>QUIABO:</b> DE PRIMEIRA, FRESCO, APRESENTAÇÃO NA COR VERDE INTENSO, FIRMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, SEM MANCHAS ESCURAS E COM COMPRIMENTO MENOR 12CM. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	730		730
73	<b>FERMENTO PARA PÃO:</b> SECO, INSTANTÂNEO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. NÃO DEVE APRESENTAR-SE EMPEDRADO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E INGREDIENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 125G.</b>	PACOTE	365		365

74	<b>COLORAL:</b> EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO INSENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2003. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 100G.</b>	PACOTE	1.825		<b>1825</b>
75	<b>REPOLHO LISO:</b> TIPO EXTRA, DE PRIMEIRA, FRESCO, APRESENTANDO TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE ACONDICIONAMENTOS E TRANSPORTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	1.095		<b>1095</b>
76	<b>CANELA EM PÓ:</b> EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO INSENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2003. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 90G.</b>	EMB	365		<b>365</b>
77	<b>TOMATE MADURO:</b> TIPO EXTRA AA, PORTE MÉDIO/GRANDE, FIRME E INTACTO, APRESENTANDO TAMANHO, CONFORMAÇÃO UNIFORME E BEM DESENVOLVIDO, DEVENDO ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS E CORTES). DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	1.575		<b>1575</b>
78	<b>CALDO DE CARNE:</b> COMPOSIÇÃO BÁSICA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, EXTRATO DE CARNE, SALSICA, AMIDO, LOURO, PIMENTA DO-REINO. NA EMBALAGEM DO PRODUTO: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: CAIXA COM 6 TABLETES DE 57G.</b>	CAIXA	365		<b>365</b>
79	<b>COMINHO:</b> EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO INSENTO DE OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº360 DE DEZEMBRO DE 2013. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 90G.</b>	EMB	730		<b>730</b>
80	<b>FARINHA DE TRIGO:</b> PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO, DESGERMINADO E SÃO, ISENTO DE MATÉRIA PRIMA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM FERMENTO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	365		<b>365</b>
81	<b>ABACAXI:</b> TAMANHO MÉDIO OU GRANDE. DEVERÁ ESTAR FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE SUA APARÊNCIA, A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM LOCAL APROPRIADO.	UNID.	365		<b>365</b>
82	<b>BANANA MAÇÃ:</b> EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM A POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	PENCA	365		<b>365</b>
83	<b>AZEITONA VERDE:</b> COM CAROÇO EM CONSERVA, ROTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 820G.</b>	EMB	365		<b>365</b>

84	<b>LARANJA TIPO 1ª:</b> FRESCA E MADURAS, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. AS FRUTAS NÃO PODERÃO APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E UNIFORME.	UNID.	10.000		10000
85	<b>MAMÃO:</b> TIPO 1ª, PORTE MÉDIO, PESANDO APROXIMADAMENTE DE 1,5 (UM E MEIO) A 2 (DOIS) KG CADA UNIDADE, FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES.	UNID.	10.000		10000
86	<b>MAÇÃ VERDE OU VERMELHA:</b> FRESCA, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. AS FRUTAS NÃO PODERÃO APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E UNIFORME.	UNID.	5.000		5000
87	<b>MELANCIA:</b> REDONDA OU COMPRIDA, GRAÚDA, FRESCA, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES.	UNID.	365		365
88	<b>MELÃO AMARELO:</b> T9 – 12, FRESCO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES, ACONDICIONADOS DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UNID.	365		365
	<b>LEITE DE COCO:</b> CONTENDO ESPESSANTE CARBOXIMETILCELULOSE CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, BENZOATO DE SÓDIO E DIÓXIDO DE ENXOFRE, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E ESTABILIZANTE GOMA GUAR. CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA 200ML.	GARRAFA	365		365
90	<b>JAMBU REGIONAL:</b> BOA QUALIDADE, FIRME INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. UNIDADE DE COMPRA: MAÇO.	MAÇO	1.400		1400
91	<b>REFRIGERANTE COMUM E DIET - EMBALAGEM DE 2LITROS</b>	UNID.		300	300
92	<b>SUCO CONCENTRADO DE CAJU - ALTO TEOR DE POLPA, RENDIMENTO MIN. DE 5 LT. COMPOSTO DE POLPA DE CAJU, CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO EMB. DE 500ML.</b>	UNID.		200	200
93	<b>SUCO CONCENTRADO DE ABACAXI - ALTO TEOR DE POLPA, RENDIMENTO MIN. DE 3 LT. SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR, COMPOSTO DE POLPA DE ABACAXI, CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO EMB. DE 500ML.</b>	UNID.		200	200

94	<b>IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS - SABOR MORANGO E SALADA DE FRUTAS</b> COMPOSTO DE CONCENTRADO PROTEICO DE SORO, SORO DE LEITE, LEITE, AÇUCAR, PREPARADO DE FRUTAS, AMIDO DE MLHO MODIFICADO, FERMENTO LACTEO, ESPESANTE GELATINA, ESPESANTE CARRAGENO, ESTABILIZANTE CITRATO TRISÓDICO DESIDRATADO, CONSERVADOR SORBATO DE POTASIO E AROMA IDENTICO AO NATURAL EMB. 900g	UNID.		350	<b>350</b>
----	--	-------	--	-----	------------